

**PENGOLAHAN SUSU JAHE INSTAN
DI PT. SELARAS HUSADA
SIDOARJO**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH :

VENNY YULIANI (6103012018)

CINDY YOHANITA (6103012031)

TJIO LINAWATI (6103012052)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2015**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Venny Yuliani, Cindy Yohanita, dan Tjio Linawati Willianto

NRP : 6103012018, 6103012031, dan 6103012052

Menyetujui Laporan Praktek Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul :

**PENGOLAHAN SUSU JAHE INSTAN DI PT. SELARAS HUSADA
SIDOARJO**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 15 Mei 2015

Yang menyatakan,

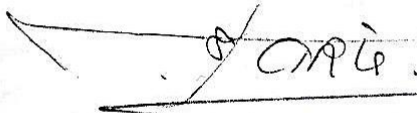
The image shows three handwritten signatures in black ink over a green and yellow revenue stamp. The stamp is labeled 'METERAI TEMPEL' and '6000 ENAM RIBU RUPIAH'. It also features the Garuda Pancasila emblem and a serial number '4E672ADF067951344'.

Venny Yuliani Cindy Yohanita Tjio Linawati

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Pengolahan Susu Jahe Instan Di PT. Selaras Husada, Sidoarjo”** yang diajukan oleh Venny Yuliani (6103012018), Cindy Yohanita (6103012031), dan Tjio Linawati Willianto (6103012052), telah diujikan pada tanggal 04 Mei 2015 dan telah dinyatakan lulus oleh tim penguji.

Ketua Penguji,



Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

Tanggal:



Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan

Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang berjudul **“Pengolahan Susu Jahe Instan di PT. Selaras Husada Sidoarjo”**, yang diajukan oleh Venny Yuliani (6103012018), Cindy Yohanita (6103012031) dan Tjio Linawati (6103012052), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Selaras Husada
Pembimbing Lapangan

PT. Selaras Husada

Richard Rahardja

Tanggal:

Dosen Pembimbing,



Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

Tanggal:

LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul:

PENGOLAHAN SUSU JAHE INSTAN DI PT. SELARAS HUSADA
SIDOARJO

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang sepengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010).

Surabaya, 15 Mei 2015



Venny Yuliani



Cindy Yohanita



Tjio Linawati

Venny Yuliani (NRP. 6103012018), Cindy Yohanita (NRP. 6103012031),
Tjio Linawati (NRP. 6103012052). **The Processing of Instant Ginger Milk
in PT. Selaras Husada, Sidoarjo.**

Advisory Committee:

Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

ABSTRACT

Ginger is one of the signature Indonesian spices with high productivity which can be found easily with a relatively cheap price. The combination of ginger and milk can increase their nutritional value, preferences and economic value of ginger. PT. Selaras Husada is one of the companies which produce instant ginger milk with its brand called “Jahe Klop” which is located in East Java.

The raw materials that used to produce instant ginger milk are ginger oleoresin, skim milk, sugar, creamer and anti-caking. The materials are processed through evaporation crystallization process, formulation and weighing, mixing and packaging. The quality of instant ginger milk is controlled from raw material reception process, production process, to final product before distribution. Another factor that supports the quality of instant ginger milk is the sanitation process from the utilities sanitation, environmental hygiene to the worker's personal hygiene. PT. Selaras Husada has been able to distribute their product to the various islands outside Java, such as Sumatra, Bali, Kalimantan, and Nusa Tenggara.

Kata kunci : ginger, milk, instant ginger milk, PT. Selaras Husada

Venny Yuliani (NRP. 6103012018), Cindy Yohanita (NRP. 6103012031),
Tjio Linawati (NRP. 6103012052). **Pengolahan Susu Jahe Instan di PT.
Selaras Husada, Sidoarjo.**

Di bawah bimbingan:

Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

ABSTRAK

Jahe merupakan salah satu kelompok rempah-rempah khas Indonesia dengan tingkat produktivitas tinggi dan mudah diperoleh dengan harga relatif murah. Kombinasi jahe dan susu dapat meningkatkan nilai kandungan nutrisi, kesukaan serta nilai ekonomis dari jahe. PT. Selaras Husada merupakan salah satu perusahaan susu jahe instan dengan merek Jahe Klop yang terletak di Jawa Timur.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan susu jahe instan adalah sari jahe, susu skim, gula, krimer dan *anti-caking*. Bahan-bahan tersebut diolah melalui proses evaporasi kristalisasi, formulasi dan penimbangan, pencampuran serta pengemasan. Kualitas susu jahe instan dikendalikan mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi hingga produk akhir sebelum distribusi. Hal lain yang mendukung kualitas susu jahe instan adalah sanitasi mulai dari peralatan, lingkungan hingga kebersihan pekerja. PT. Selaras Husada telah mampu memasarkan produknya hingga ke berbagai pulau di luar Pulau Jawa, seperti Sumatera, Bali, Kalimantan hingga Nusa Tenggara.

Kata kunci : jahe, susu, susu jahe instan, PT. Selaras Husada

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pangan dengan judul **“Pengolahan Susu Jahe Instan di PT. Selaras Husada, Sidoarjo** “. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Drs. Sutarjo Surjoseputro MS., selaku dosen pembimbing yang telah banyak membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan penulisan laporan ini.
2. Orang tua, saudara, teman-teman, dan seluruh pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan memberi dukungan kepada penulis sehingga tersusun laporan ini.

Penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini masih jauh dari sempurna, akan tetapi penulis berharap agar Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi para pembaca.

Surabaya, April 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Praktek Kerja	2
1.3. Metode Pelaksanaan.....	2
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	2
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	3
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	3
2.2. Visi dan Misi Perusahaan	4
2.3. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
2.3.1. Lokasi	4
2.3.2. Tata Letak	5
BAB III. STRUKTUR DAN ORGANISASI PERSUSAHAAN	7
3.1. Struktur Organisasi	7
3.2. Ketenagakerjaan	10
3.2.1. Status Karyawan	11
3.2.2. Jam Kerja Karyawan	11
3.3.3. Sistem Pengupahan Karyawan	12
3.4. Kesejahteraan Karyawan	12
3.4.1 Cuti	13
3.4.2. Tunjangan Hari Raya	13
3.4.3. Asuransi	13

BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	14
4.1. <i>Ginger Oleoresin</i>	14
4.2. Gula	15
4.3. Susu Skim	16
4.4. Krimer	16
4.5. <i>Anti Caking</i>	17
 BAB V. PROSES PENGOLAHAN	 19
5.1. Proses Pengolahan Susu Jahe Instan.....	19
5.1.1. Evaporasi Kristalisasi	20
5.1.2. Formulasi dan Penimbangan	20
5.1.3. Pencampuran	20
5.1.4. Pengemasan	21
 BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN.....	 22
6.1. Bahan Pengemas Susu Jahe Instan	22
6.2. Proses Pengemasan Susu Jahe Instan	24
6.3. Penyimpanan dan Penggudangan Susu Jahe Instan	25
6.3.1. Penyimpanan Bahan Baku	25
6.3.2. Penyimpanan Produk Jadi	26
 BAB VII. MESIN DAN PERALATAN	 27
7.1. Mesin	27
7.2. Peralatan	30
 BAB VIII. DAYA DAN PERAWATAN MESIN	 34
8.1. Daya	34
8.1.1. Listrik	34
8.1.2. Bahan Bakar.....	34
8.2. Pemeliharaan dan Perawatan Mesin	35
 BAB IX. SANITASI PABRIK	 36
9.1. Bahan yang Digunakan untuk Sanitasi	37
9.2. Sanitasi Bahan Baku dan Produk.....	38
9.3. Sanitasi Mesin	39
9.4. Sanitasi Gedung dan Lingkungan.....	39
9.5. Higienitas Pekerja.....	40
 BAB X. PENGENDALIAN MUTU	 42

BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH.....	45
11.1. Limbah Padat	45
11.2. Limbah Cair	45
 BAB XII. TUGAS KHUSUS	 46
12.1. Pengendalian Proses di PT. Selaras Husada	46
12.1.1. Proses Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku	46
12.1.2. Pengendalian Proses Evaporasi	47
12.1.3. Pengendalian Proses Formulasi dan Penimbangan	48
12.1.4. Pengendalian Proses <i>Mixing</i>	48
12.1.5. Pengendalian Proses Pengemasan	49
12.1.6. Pengendalian Produk Jadi Sebelum Distribusi	50
12.2. Pemasaran Susu Jahe Instan	52
12.3. Evaluasi Sanitasi PT. Selaras Husada	55
12.3.1. Sanitasi Limbah	55
 BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN.....	 60
13.1. Kesimpulan	60
13.2. Saran	60
 DAFTAR PUSTAKA.....	 61

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Denah Lokasi Pabrik.....	4
Gambar 2.2. Denah PT. Selaras Husada.....	6
Gambar 3.1. Bagan Organisasi PT. Selaras Husada.....	8
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pengolahan Susu Jahe Instan.....	19
Gambar 6.1. Kemasan Susu Jahe Instan “Jahe Klop”.....	24
Gambar 7.1. Mesin Evaporator.....	27
Gambar 7.2. Mesin <i>Mixer</i>	28
Gambar 7.3. Mesin <i>Packing</i>	29
Gambar 7.4. <i>Infrared Non Contact Thermometer</i>	32
Gambar 7.5. <i>Vscuum Chamber</i>	32
Gambar 7.6. <i>Spray Gun</i>	33
Gambar 7.7. <i>Heat Gun</i>	33

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Standar Mutu Gula Rafinasi RI.....	16
Tabel 8.1. Perincian Penggunaan Sumber Daya Listrik.....	34